

CHRISTMAS MENU "TO SHARE" – 24. BIS 26. DEZEMBER 2024

MENU À CHF 125

Sauerteig Brot - Eigenrezept aus der Bäckerei Kult - und Dip
Sourdough bread – own recipe by the local bakery Kult - and dip

* * *

Frittierte Jakobsmuschel Rolle I Tuna Nigiri I Lachs Maki
Fried scallop roll I tuna nigiri I salmon maki

Shiitake Katsu I Yuzu Kosho Mayonnaise I Schwarzer Knoblauch I Bubu Arare
Shiitake Katsu I yuzu kosho mayonnaise I black garlic I bubu arare

* * *

Grillierter Steinbutt I Miso Bisque I Kimchi I Wasserspinat I Kartoffel
Grilled turbot I miso bisque I kimchi I water spinach I potato

Im Ofen gegarter Blumenkohl I Goma I Yuzu Dressing I Crispy Chili
Oven-cooked cauliflower I goma I yuzu dressing I crispy chilli

* * *

Kalbskotelett I Trüffel-Mirin Sauce I Rosenkohl
Kartoffel-Frischkäse-Kräuter Püree I Limettenabrieb
*Veal chop I truffle-mirin sauce I Brussels sprouts
Mashed potatoes with cream cheese and herbs I lime*

* * *

Manjari Schokolade Declinaison I Azuki Bohnen Eis
Apfel I Karamell I Koriander Crème I Sudachi Sorbet
*Manjari chocolate Declinaison I Azuki bean ice cream
Apple I caramel I coriander cream I sudachi sorbet*

Sämtliche Gerichte werden zum Teilen in die Tischmitte platziert.
Selbstverständlich nehmen wir jederzeit auf allfällige Unverträglichkeiten und Allergien Rücksicht und bitten Sie, uns diese bei Ihrer Tischreservierung mitzuteilen.

*We place all dishes in the middle of the table for your best sharing experience.
Please inform us about any allergies or intolerances during your table reservation.*